



氷点下熟成・日影風干  
無添加 1936年創業



**吉次 (きちじ)**  
国産のキチジは体長30cmくらいになる。皮下、身全体に脂が混在する。脂の多い魚で骨際、皮に旨味がある。小ぶりのものでも干物は旨味が凝縮され、風味も好ましい。



**夢笠子 (ゆめかさこ)**  
いわきでは昔から『のどぐろ』と呼ばれる高級魚。全国的に『のどぐろ』とよばれる魚とは別物。身はしっとりとし脂が混在する。焼くと身の甘みが強まり非常にうまい。



**赤鯧 (あかむつ)**  
標準和名よりも『のどぐろ』と呼ばれることが多い。皮はしっかりしていて厚みがある。上質の白身で脂は身全体に混在し含有量が多い。身には甘さがあり美味。



**柳鰈 (やなぎかれい)**  
大きなもので抱卵しているものは超高級魚。白身で皮目に脂がのっている。雄は皮目の脂と白身のバランスがよく、雌は皮目と白身と卵巣のこくと甘みが絶品。



**目光 (めひかり)**  
いわき市の魚。柔らかく脂ののった白身。脂の甘みがあり旨味もある。常磐沖産は皮、骨ともに柔らかいのが特徴。



**沖義須 (おきす)**  
身の水分が多い白身で癖がなく旨味がある。小骨はやや多い。干物にすることにより美味しくなり、皮と身の間にも脂がありとても香ばしい。



**真穴子 (まあなこ)**  
ビタミンAとオレイン酸が豊富。透明感のある白身で熱を通しても混ざり込む。酒粕と塩麴を使いまるやかな仕上がりに。味干干しも好評。



**肉持鰈 (にくもちかれい)**  
ミギカレイ・ダルマカレイとも呼ばれる。クセの無い白身で皮目にかすかに脂がある。小さくても肉厚で食べやすい。



**金頭 (かながしら)**  
東北では君魚(きみよ)と呼ばれ、殿さまなどが食べる上等な魚といわれた。白身で癖がなくほんのりと脂があり、脂からくる甘さも感じることができる。



**似鱈 (にぎす)**  
白身で全くクセの無い魚。水分が多いので干物にするより美味しい。ほどよい食感と柔らかさで上質の味である。



**秋刀魚 (さんま)**  
頭と内臓を取った丸干しと頭と内臓が付いたままの丸干しがある。いわきのヤマブン味噌醤油醸造元の三年仕込み醤油を使った味干干しも人気。



**真鳥賊 (まいか)**  
鮮度の良い鳥賊を塩と焼酎で洗い、干し上げた酒干し。一夜干しよりよく干してあるので、ドリップが無く料理に使いやすい。常磐沖産槍鳥賊の取り扱いもごさいます。



**皮剥 (かわはぎ)**  
白身で淡白な味。身離れがよく食べやすい。干し上げることで旨味が強くなり独特の風味が楽しめる。



**壺鯛 (つぼだい)**  
天皇海山海域で水揚げされる。皮は柔らかく脂の甘さがある。脂は強く身に混在し、甘みも強く味わい深い。



**金華さば (きんかさば)**  
南三陸金華山周辺海域で水揚げされた高鮮度で脂のノリ抜群の500g以上の大型の真さばです。原料は石巻より直送で仕入れるので、シリアルナンバー入りの認証シールつき。



**金目鯛 (きんめだい)**  
赤みがかった白身で、身全体に脂が混ざり込んでいる。脂がのっていると身が白濁する。クセがなく脂からくる甘みが強い。



**どんちっち鯨 (どんちっちあじ)**  
脂ののった真鯨を使用。初夏は鳥根県浜田港よりブランド鯨のどんちっち鯨を仕入れて加工。最良のお客様が増えている。国内産真鯨の取り扱いもごさいます。



**真鯛 (まだい)**  
日本列島全域に生息し、古くからの高級魚。「目出度い」として祝儀にも使われる。高タンパク低脂肪で、エネルギー代謝を活発にするクレアチン、必須アミノ酸も豊富に含まれています。



**師 (かます)**  
脂肪分が少ない白身の魚なので、身体にやさしい良質なタンパク源。「かますの焼き食い一升飯」というほどで、白身でうまみが強く、皮に独特の風味がありとても味わい深い。



**とろ鯖 (とろさば)**  
タイセイヨウサバ。比較的脂ののった時期に取ったものが多く、品質が安定している。筋肉の中に脂が混在し、霜降り状態のため身がフワッとしている。



**黄金魚 (きんぎ)**  
アラスカキチジは体長80cmを超える大型魚。脂が身全体に混在し、上質で旨味が強い。皮下がねっとりして豊潤。メの骨湯は絶品。



**赤魚鯛 (あこうだい)**  
パラメスケ・アラスカメスケなど赤く大型になるカサゴ類を赤魚とよぶ。クセの無い白身で上品で脂に甘みがあり、皮目がゼラチン質で旨味がある。



**縞鯨 (しまほっけ)**  
縞ほっけ、真ほっけともに身は白身で脂が混在していて身離れが良い。クセが無い繊維質で旨味がある。国内産真ほっけの取り扱いもごさいます。

常時30種以上の魚種を扱っておりますので、ご希望などお気軽にお問い合わせください。また、季節や産地による魚の大きさや漁獲量に応じて売価が変動する場合がございます。予めご了承ください。 ※写真はイメージです。

### 飲食店様用「骨取り商品」のご案内

当社では飲食店様向けの「時短メニュー」をご提案しております。加工段階ですでに骨取りなどの処理を施し、飲食店様はそのまま焼く・炙る・揚げる等、最小限の調理でお客様に素早く美味しいお魚を提供できるようになります。お店を展開する上でメニューの提供スピードはとても大切な要素と考え用意いたしました。魚の旨味を凝縮した縄文干しをぜひメニューにご利用ください。



ご希望の魚種などございましたら、お気軽にお問い合わせください。



### 縄文干しの美味しい食べ方

調理する4~5時間前に自然解凍してから焼いてください。大きな魚は料理袋などで小さく切ってから、弱火でじっくり炙ってください。また、うす塩の干物で煮崩れしにくいので、鍋や汁物に入れても美味しくお召上がりいただけます。フライパンで弱火で蒸し焼きにしても美味しくお召上がりいただけます。



点線に沿って切ります。

### 鰈の美味しい食べ方

鰈は解凍してから、表と裏に背骨に沿って切り目を入れてから炙ってください。焼きあがってからエンガワの部分を左右に引くと、簡単に魚の表裏ともに点線に沿って切り目を入れます。うす塩ですので、コショウと小麦粉でムニエル風にしても美味しくお召上がりいただけます。



### イカの酒干しの美味しい食べ方

酒干しは、一夜干しと違ってよく乾いています。さっと炙って食べるのも美味しく、てんぷらや唐揚げでも美味しくお召上がりいただけます。水分が少ないので、油はねにくいです。



焼魚：吉次(きちじ)